

Speiseplan

KW 20 16.05. - 22.05.22

MENÜ

5,50 €

Beilagensalat
Täglich wechselndes Hauptgericht
Täglich wechselndes Dessert
Wasser

MO

16.05.

Menü 1: Champignonragout dazu Semmelknödel (A1CG)
Menü 2: Schupfnudeln knusprig aus der Pfanne mit einem Mix von frischem Gemüse - vegan (A1)
Nachtisch: Berliner

DI

17.05.

Menü 1: Gebackenes Fischfilet auf Basmatireis und grüne Erbsen und Karotten (A1CDGJ)
Menü 2: Rahmspinat mit Kartoffeln und Röhrei (CG)
Nachtisch: Wackelpeter mit Vanillesoße

MI

18.05.

Menü 1: Sojagulasch Szegediner dazu Kartoffelpüree - vegan (A1G)
Menü 2: Soja-Cordon Bleu mit Käse-Tomatenfüllung auf Ebly dazu buntes Paprikagemüse in pikanter Soße (A1CGF)
Nachtisch: Obst

DO

19.05.

Pastaday (A1CG)
Nachtisch: Schokopudding (G)

FR

20.05.

Kartoffelwedges dazu Sour Cream (G)
Nachtisch: Dessertauswahl

SA+SO

21.- 22.05.

Marienhöher Tagesgericht für Internatsschüler/-innen

Verbindliche Anmeldung für die darauffolgende Schulwoche bis spätestens Donnerstag, 14:00 Uhr unter info@marienhoehe.de: Name, Klasse, Tag der gebuchten Mahlzeit, Zeitfenster

Wertmarken für die gebuchten Essen werden bei Frau Schiller an der Information zu Beginn der Schulwoche abgeholt und in der Mensa vorgelegt. Die Abrechnung erfolgt monatlich per separater Rechnung.

Änderungen vorbehalten

*VEGAN
Bei Fragen zu den Allergenen siehe letzte Seite

ZEITFENSTER ESSENSAUSGABE

- 1 12:30 – 12:50 Uhr
- 2 12:55 – 13:15 Uhr
- 3 13:15 – 13:35 Uhr
- 4 13:40 – 14:00 Uhr
- 5 14:00 - 14:20 Uhr



Speiseplan

KW 21 23.05. - 29.05.22

MENÜ

5,50 €

Beilagensalat
Täglich wechselndes Hauptgericht
Täglich wechselndes Dessert
Wasser

MO

23.05.

Menü 1: Frühlingsrolle auf fruchtiger Currysoße dazu Thaireis (CFG)
Menü 2: krosse vegetarische Nuggets dazu Buttererbsen und Kartoffelpüree (A1CFG)
Nachtisch: Muffin (A1CG)

DI

24.05.

Menü 1: Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit krosser Käsekruste (A1G)
Menü 2: bunter Frühlingsgemüse-Topf dazu Olivenchiabatta (A1)
Nachtisch: Joghurtdessert

MI

25.05.

Menü 1: vegetarischer Hot Dog dazu Cole Slaw (A1CGFIJ)
Menü 2: gebratener Reis mit Lauch, Champignons, Brokkoli und buntem Paprika - vegan (A1)
Nachtisch: Vanillepudding (G)

DO

26.05.

Brunch für Internatsschüler

FR

27.05.

Brunch für Internatsschüler

SA+SO

28.- 29.05.

Marienhöher Tagesgericht für Internatsschüler/-innen

Verbindliche Anmeldung für die darauffolgende Schulwoche bis spätestens Donnerstag, 14:00 Uhr unter info@marienhoehe.de: Name, Klasse, Tag der gebuchten Mahlzeit, Zeitfenster

Wertmarken für die gebuchten Essen werden bei Frau Schiller an der Information zu Beginn der Schulwoche abgeholt und in der Mensa vorgelegt. Die Abrechnung erfolgt monatlich per separater Rechnung.

Änderungen vorbehalten

*VEGAN

Bei Fragen zu den Allergenen siehe letzte Seite

ZEITFENSTER ESSENSAUSGABE

- 1 12:30 – 12:50 Uhr
- 2 12:55 – 13:15 Uhr
- 3 13:15 – 13:35 Uhr
- 4 13:40 – 14:00 Uhr
- 5 14:00 - 14:20 Uhr



ALLERGENKENNZEICHNUNG

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
(LMIV Anhang II)

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	A
Weizen	A1
Roggen	A2
Gerste	A3
Hafer	A4
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	C
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	D
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	E
Soja	F
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	G
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	H
Mandeln	H1
Haselnüsse	H2
Walnüsse	H3
Cashewnüsse	H4
Pecannüsse	H5
Paranüsse	H6
Pistazien	H7
Macadamianüsse	H8
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	I
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	J
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	K
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l	L
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	M
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	N